



Gratin de topinambour au jambon

Plat principal - Légumes

Très facile :

Bon marché :

Type de cuisson : Four

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 5 personnes) :

- 750 g de pommes de terre
- 250 g de topinambours
- 200 g de jambon en dés
- 50 cl de lait
- 1 noix de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de noix de muscade râpée

Préparation de la recette :

Préchauffer le four thermostat 7 (210°).

Beurrer un plat à gratin.

Eplucher les topinambours (par exemple en les frottant avec une éponge métallique ou à l'économe) et les pommes de terre. Les couper en tranches fines.

Alterner une couche de topinambour, une couche de pommes de terre et les dés de jambon ; puis, de nouveau une couche de topinambour et une dernière couche de pomme de terre. Assaisonner de sel et de noix de muscade râpée.

Faire chauffer le lait, verser le lait bouillant sur le gratin, enfourner pour une heure.

Déguster !



Recette proposée par kodile

© Marmiton.org, 1999-2014

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**